

# Cuvée Annonciade MILLÉSIME 2016



Notre exploitation est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne).

Ces certifications sont le fruit de notre démarche, volontaire ayant pour objectifs :

- la diminution des intrants,
- la préservation de la biodiversité
- la gestion de l'eau
- la réduction de l'empreinte carbone

Ces reconnaissances officielles sont des gages de la qualité et de la régularité de notre travail respectueux de l'environnement et de l'Homme.

TERRAIN : argilo-calcaire

CLIMAT : septentrional

VIGNOBLE : 7,5 hectares

EXPOSITION : sud / sud-est

CULTURE : taille : chablis / cordon de royat

TRAITEMENTS : raisonnés

VENDANGES : contrôle de la maturité à la parcelle  
vendanges manuelles avec tri à la vigne

PRESSURAGE : traditionnel Champenois 4000 kg (pressoir Diemme)  
avec fractionnement des jus

VINIFICATION : fermentation alcoolique thermo-régulée (17°C)  
utilisation de levures sélectionnées, soutirage léger  
élevage en cuves inox 6 mois.

ASSEMBLAGES : 50 % Chardonnay  
50 % Pinot Noir

*exclusivement composé à base de cœurs de cuvées (c'est à dire les 10 premiers hectolitres pressés)*

ÉLEVAGE : 5 ans minimum de vieillissement sur « lattes »  
remuage automatique par gyropalette

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : la classe et la fraîcheur d'Annonciade se marient  
harmonieusement avec tous les mets

Le Millésime 2016 est marqué par un printemps tardif, frais et humide, suivi d'un été chaud et sec favorisant une belle maturité des Chardonnays et des Pinots Noirs. Ce Champagne se distingue particulièrement par sa finesse aromatique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. APPRÉCIEZ AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE  
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS  
FRANCE

